



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI DİL PEYNİRLİ BÖREK

4 Adet yufka
1 kg ıspanak
250 gr dil peyniri
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
2 yemek kaşığı çörekotu
2 yemek kaşığı susam
1 tutam karabiber
1 çay kaşığı tuz

İlk olarak ıspanaklar bol suda güzelce yıkanır ve iyice suyu süzildükten sonra ince şekilde doğranır. Bir tavada ıspanaklar orta ateşte kavrulur. Ispanakların rengi dönünce karabiberi ve tuzu katılıp karıştırılır ve ocağın altı kapatılır. Ispanak soğumaya bırakılır. Derince bir kaba yoğurt, sıvıyağ ve yumurta katılarak güzelce karıştırılır. Yufkalar 8 parçaya bölünür. 32 adet üçgen yufka elde edilir. Üçgen yufkalardan bir tanesi yayılır üzerine fırça yardımıyla yoğurtlu harçtan sürülüp üzerine ikinci yufka serilir. tekrar yoğurtlu karışım sürüldükten sonra ıspanaklı harçtan bir yemek kaşığı konulur. Ispanak harcının üzerine ince şerit şeklinde ayrılmış dil peynirlerinden bir şerit konulur. Harc konulan yufka sigara böreği şeklinde sarılır. Bütün üçgen yufkalar ikili sarılıp 16 adet börek elde edilir. Fırın tepsisinde üzerlerine yapılan yoğurtlu harçtan sürülüp isteğe göre susam ve çörekotu serpilerek fırına verilir. Fırında üzerleri kızarıncaya çıkarılır.